

## VIŠŇOVÉ KULIČKY

### Na višňové kuličky potřebujeme:

- 140 g piškotů
- 80 g másla
- 2 lžičky tekutého sladidlo [FAN STARLINEA](#)
- 2 polévkové lžíce kakaa
- 2-3 polévkové lžíce rumu
- 1 vrchovatá polévková lžíce pikantní marmelády (višňová, rybízová, malinová...)
- 1 polévková lžíce kokosu + kokos na obalení
- vypeckované višně naložené v rumu

### Postup:

1. Piškoty nadrtíme nebo umeleme, přidáme změkklé máslo, kakao, kokos a marmeládu a tekuté sladidlo [STARLinea](#). Smícháme pomocí šlehače.
2. K vzniklé směsi přilijeme rum a znovu vše promícháme.
3. Hmotu uložíme do ledničky alespoň na dvě hodiny.
4. Z těsta tvarujeme kuličky a do každé vtlačíme okapanou višni.
5. Připravené višňové kuličky obalíme v kokosu a umístíme do papírových košíčků.

### Tipy:

Vyzkoušejte i další nepečené vánoční cukroví z naší databáze [Vánočních receptů](#). Např. [Piškotový salámek \(nepečený\)](#), nebo [Vosí hnízda](#).

